

Tafelspitzsülzchen im Glas mit Meerrettich-Schmand



Zutaten:

Für die **Tafelspitzsülze** (8 Gläser, 1/2 hoch gefüllt)

- 250 g gegarten Tafelspitz (Alternative: z.B. Roastbeef- oder Bratenreste, Schinken)
- 50 g Karottenwürfel (0,5 cm)
- 25 g Lauchwürfel (0,5 cm)
- 50 g Selleriewürfel (0,5 cm)
- 500 ml klare Rinderbrühe oder Tafelspitzfond
- 1-2 EL Essig
- Salz und Pfeffer
- 6 Blätter Gelatine
- 150 ml Schmand
- 1-2 EL Meerrettich
- frische Kräuter und Salatstreifen zum Garnieren



Zubereitung

Den gegarten Tafelspitz in feine Würfel schneiden (ca. 0,5 cm). Von den 250 g nun 100 g für die Dekoration zur Seite geben und mit etwas Öl, Salz und Pfeffer marinieren.

Die Karottenwürfel, Lauch- und Selleriewürfel 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und danach eiskalt abschrecken. Gut abtropfen lassen. Die Petersilie fein hacken und mit 150 g Tafelspitzwürfel und den Gemüsewürfel mischen und in die vorbereiteten Gläser füllen.

Gelatine in kaltem Wasser 5 Minute einweichen.

Die Rinderbrühe (oder Tafelspitzfond) erwärmen, kräftig mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken. Dann die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Brühe auflösen.

Die Brühe in die Gläser füllen, sodass die Einlage bedeckt ist. Bei Zimmertemperatur fest werden lassen.

Den Schmand mit Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken, mit 1-2 EL Brühe oder Wasser verdünnen und vorsichtig auf die Sülzchen verteilen.

Mit Salatstreifen, restliche Fleischwürfel und Kräuter dekorieren. Mit Brot servieren.